

Bilaga 2.

får man med både fria karotenoider och karotenoider i esterform i resultatet. Efter extraktionen indunstas provet till liten volym, löses i diklormetan och metanol och analyseras därefter med reversed phase vätskekromatografi (C-30) med diode-array-detektor.

Vid användning av hydrolys bryts karotenoider ner till viss del och därför görs utbyteskorrektion för ett utbyte av 91 % för trans- α -karoten, trans- β -karoten och trans- β -kryptoxantin, 89 % för trans-lutein och 87 % för trans-zeaxantin. Utbytet för trans-lykopen är 75 %. Detektionsgränsen är 2-4 $\mu\text{g}/100\text{ g}$ för samtliga analyserade karotenoider.

Bilaga 3.

Nr	Livsmedelsnamn	Mono-sackarider g	Di-sackarider g	Glukos g	Fruktos g	Sackaros g	Maltos g	Stärkelse g
3760	Vita bönor torkade kokta m salt	u.d.	0,55	u.d.	u.d.	0,55	u.d.	11,93
3762	Kikärter torkade kokta m salt	0,04	0,68	u.d.	0,04	0,58	0,1	14,21
3821	Gröna linser torkade kokta m salt	0,03	0,50	u.d.	0,03	0,42	0,08	15,97
3822	Röda linser torkade kokta m salt	0,07	0,51	u.d.	0,07	0,41	0,1	14,89
3761	Stora vita bönor konserv	0,01	0,68	u.d.	0,01	0,68	u.d.	11,68
3815	Kikärter konserv	0,03	0,42	u.d.	0,03	0,34	0,08	14,4
3824	Gröna linser konserv	0,01	0,23	u.d.	0,01	0,17	0,06	12,88
3823	Röda linser konserv	0,01	0,21	u.d.	0,01	0,16	0,05	12,23
3817	Svarta bönor konserv	u.d.	0,31	u.d.	u.d.	0,31	u.d.	12,54
3816	Kidneybönor röda bönor konserv	0,22	0,75	0,12	0,1	0,67	0,08	11,7
3820	Bruna bönor rullpack	2,83	2,04	1,35	1,48	2,04	u.d.	8,95

u.d under detektionsgränsen

Bilaga 3.

Tabell 4a. Fettlösliga vitaminer: retinol och karotenoider

Nr	Livsmedelsnamn	Retinol- ekv.	Retinol µg	β-karoten µg	β-krypto- xantin µg	Lutein µg	Zea- xantin µg
3756	Pasta kokt m salt	0	l.n.	u.d.	u.d.	64	u.d.
3755	Pasta berikad kokt m salt typ snabbmakaroner	0	l.n.	u.d.	u.d.	24	u.d.
3754	Pasta berikad kokt m salt typ Idealmakaroner	0	l.n.	u.d.	u.d.	32	u.d.
3753	Pasta berikad kokt m salt typ Gammaldags idealmakaroner	0	l.n.	u.d.	u.d.	21	u.d.
3826	Pasta berikad kokt m salt	0	l.n.	u.d.	u.d.	26	u.d.
3758	Pasta 55% fullkorn kokt m salt	0	l.n.	u.d.	u.d.	47	2
3757	Pasta 100% fullkorn kokt m salt	0	l.n.	u.d.	u.d.	85	3
3828	Pasta >50% fullkorn kokt m salt	0	l.n.	u.d.	u.d.	66	3
3752	Couscous fullkorn kokt m salt	0	l.n.	u.d.	u.d.	35	u.d.
3564	Bulgur fullkorn kokt u salt	0	l.n.	u.d.	u.d.	60	4
3518	Quinoa röd kokt m salt	0,2	l.n.	3	u.d.	67	5
3791	Vitt bröd ca 5% fibrer typ Jättefranska	0	u.d.	u.d.	u.d.	59	u.d.
3795	Vitt bröd ca 5% fibrer typ Pågenlimpan Skogaholmslimpa	0	u.d.	u.d.	u.d.	37	4
3792	Vitt bröd ca 6% fibrer typ Äntligen mjukbröd	0,4	l.n.	5	u.d.	43	2
3790	Rågsiktsbröd ca 7% fibrer	1,6	u.d.	19	u.d.	59	8
3794	Rågbröd ca 6% fibrer typ Lingongrova Skördeglädje Gott gräddat	0	u.d.	u.d.	u.d.	34	3
3797	Rågbröd ca 7% fibrer typ Kornelle Fullkorn plus	0	u.d.	u.d.	u.d.	37	5
3796	Grahamsbröd ca 13% fibrer typ Polarkraft extrem	14,2	14	3	u.d.	38	6
3798	Korvbröd grovt	0	u.d.	u.d.	u.d.	44	4
3825	Hamburgerbröd grovt	0	u.d.	u.d.	u.d.	44	4
3793	Hårt bröd råg ca 14% fibrer typ Rågi Wasa	0	u.d.	u.d.	u.d.	17	5

Bilaga 3.

Nr	Livsmedelsnamn	Retinol- ekv.	Retinol µg	β-karoten µg	β-krypto- xantin µg	Lutein µg	Zeaxantin µg
3760	Vita bönor torkade kokta m salt	0	l.n.	u.d.	u.d.	5	u.d.
3762	Kikärter torkade kokta m salt	0,7	l.n.	8	u.d.	186	184
3821	Gröna linser torkade kokta m salt	0,9	l.n.	11	u.d.	437	135
3822	Röda linser torkade kokta m salt	0,9	l.n.	11	u.d.	420	150
3761	Stora vita bönor konserv	0	l.n.	u.d.	u.d.	4	u.d.
3815	Kikärter konserv	1,1	l.n.	12	3	196	220
3824	Gröna linser konserv	1	l.n.	11	u.d.	298	95
3823	Röda linser konserv	0,9	l.n.	10	u.d.	296	103
3817	Svarta bönor konserv	0	l.n.	u.d.	u.d.	2	u.d.
3816	Kidneybönor röda bönor konserv	0	l.n.	u.d.	u.d.	4	2
3820	Bruna bönor rullpack	0	l.n.	u.d.	u.d.	2	u.d.
3501	Ägg LSL konventionellt	243,2	243	u.d.	4	273	62
3508	Ägg Bovans konventionellt	219,1	219	u.d.	3	296	39
3509	Ägg Hy-Line konventionellt	216,2	216	u.d.	5	282	64
3515	Ägg konventionellt	233,2	233	u.d.	4	281	55
3510	Ägg LSL ekologiskt vinter	247,7	247	u.d.	17	483	285
3511	Ägg Bovans ekologiskt vinter	232,6	232	u.d.	15	442	251
3512	Ägg Hy-Line ekologiskt vinter	211,3	210	3	25	522	344
3516	Ägg ekologiskt vinter	235,5	235	1	18	478	286
3804	Ägg LSL ekologiskt sommar	310	309	3	16	592	292
3805	Ägg Bovans ekologiskt sommar	289,8	289	3	14	507	265
3806	Ägg Hy-Line ekologiskt sommar	227,8	227	2	16	444	246
3837	Ägg ekologiskt sommar	287	286	3	16	535	274
3840	Ägg ekologiskt	252,7	252	1	17	497	282
3513	Äggula konventionell	702,5	702	u.d.	12	815	156
3514	Äggula ekologisk vinter	729,6	727	5	53	1425	829
3807	Äggula ekologisk sommar	852,5	850	7	46	1520	771
3841	Äggula ekologisk	770,6	768	6	50	1457	810

l.n. logisk noll (analyserades ej)
u.d. under detektionsgränsen

Bilaga 3.

Tabell 4b. Fettlösliga vitaminer: vitamin D, E och K

Nr	Livsmedelsnamn	Vit-D ₃ µg	Vit-E mg	VitK µg	Vit-K ₁ µg	Vit-K ₂ µg
3756	Pasta kokt m salt	l.n.	0,07	0	u.d.	e.a.
3755	Pasta berikad kokt m salt typ snabbmakaroner	l.n.	0,04	0	u.d.	e.a.
3754	Pasta berikad kokt m salt typ Idealmakaroner	l.n.	0,06	0	u.d.	e.a.
3753	Pasta berikad kokt m salt typ Gammaldags idealmakaroner	l.n.	0,04	0	u.d.	e.a.
3826	Pasta berikad kokt m salt	l.n.	0,05	0	u.d.	e.a.
3758	Pasta 55% fullkorn kokt m salt	l.n.	0,07	0,4	0,4	e.a.
3757	Pasta 100% fullkorn kokt m salt	l.n.	0,21	0,3	0,3	e.a.
3828	Pasta >50% fullkorn kokt m salt	l.n.	0,14	0,3	0,3	e.a.
3752	Couscous fullkorn kokt m salt	l.n.	0,05	0,6	0,6	e.a.
3564	Bulgur fullkorn kokt u salt	l.n.	0,01	0	u.d.	e.a.
3518	Quinoa röd kokt m salt	l.n.	1,09	0,7	0,7	e.a.
3791	Vitt bröd ca 5% fibrer typ Jättefranska	u.d.	0,61	5,7	5,7	e.a.
3795	Vitt bröd ca 5% fibrer typ Pågenlimpan Skogaholmslimpa	u.d.	0,45	2,1	2,1	e.a.
3792	Vitt bröd ca 6% fibrer typ Äntligen mjukbröd	l.n.	1,25	6,8	6,8	e.a.
3790	Rågsiktsbröd ca 7% fibrer	u.d.	1,06	4,8	4,8	e.a.
3794	Rågbröd ca 6% fibrer typ Lingongrova Skördeglädje Gott gräddat	u.d.	0,52	2,5	2,5	e.a.
3797	Rågbröd ca 7% fibrer typ Kornelle Fullkorn plus	u.d.	0,65	1,5	1,5	e.a.
3796	Grahamsbröd ca 13% fibrer typ Polarkraft extrem	u.d.	0,56	3,8	3,8	e.a.
3798	Korvbröd grovt	u.d.	0,78	5,8	5,8	e.a.
3825	Hamburgerbröd grovt	u.d.	0,78	5,8	5,8	e.a.
3793	Hårt bröd råg ca 14% fibrer typ Rågi Wasa	u.d.	0,48	2,9	2,9	e.a.

Bilaga 3.

Nr	Livsmedelsnamn	Vit-D ₃	Vit-E	VitK	Vit-K ₁	Vit-K ₂
		µg	mg	µg	µg	µg
3760	Vita bönor torkade kokta m salt	l.n.	0,01	2,7	2,7	e.a.
3762	Kikärter torkade kokta m salt	l.n.	1,47	9,6	9,6	e.a.
3821	Gröna linser torkade kokta m salt	l.n.	0,37	9,9	9,9	e.a.
3822	Röda linser torkade kokta m salt	l.n.	0,15	11,9	11,9	e.a.
3761	Stora vita bönor konserv	l.n.	0,03	4,1	4,1	e.a.
3815	Kikärter konserv	l.n.	1,29	13,7	13,7	e.a.
3824	Gröna linser konserv	l.n.	0,31	12,6	12,6	e.a.
3823	Röda linser konserv	l.n.	0,34	14,9	14,9	e.a.
3817	Svarta bönor konserv	l.n.	0,06	8,9	8,9	e.a.
3816	Kidneybönor röda bönor konserv	l.n.	0,08	7,9	7,9	e.a.
3820	Bruna bönor rullpack	l.n.	u.d.	3,4	3,4	e.a.
3501	Ägg LSL konventionellt	1,34	5,21	29,6	0,9	28,7
3508	Ägg Bovans konventionellt	1,48	5,99	31,8	0,9	30,9
3509	Ägg Hy-Line konventionellt	1,78	6,32	27,9	1,5	26,4
3515	Ägg konventionellt	1,43	5,57	30,2	1,0	29,2
3510	Ägg LSL ekologiskt vinter	1,66	7,07	29,3	0,4	28,9
3511	Ägg Bovans ekologiskt vinter	1,53	6,23	24,6	0,3	24,3
3512	Ägg Hy-Line ekologiskt vinter	1,54	6,75	22,2	0,3	21,9
3516	Ägg ekologiskt vinter	1,59	6,73	26,4	0,3	26,0
3804	Ägg LSL ekologiskt sommar	1,33	4,26	24,2	0,4	23,8
3805	Ägg Bovans ekologiskt sommar	1,28	4,39	25,8	0,4	25,4
3806	Ägg Hy-Line ekologiskt sommar	0,97	4,50	22,7	0,5	22,2
3837	Ägg ekologiskt sommar	1,24	4,35	24,4	0,4	24,0
3840	Ägg ekologiskt	1,47	5,94	25,7	0,4	25,3
3513	Äggula konventionell	3,82	16,70	80,8	3,3	77,5
3514	Äggula ekologisk vinter	4,00	20,00	65,4	1,3	64,1
3807	Äggula ekologisk sommar	3,56	13,40	53,9	0,8	53,1
3841	Äggula ekologisk	3,85	17,80	61,6	1,1	60,4

u.d. under detektionsgränsen

l.n. logisk nolla (analyserades ej

e.a. ej analyserat

Bilaga 3.

Tabell 5. Vattenlösliga vitaminer

Nr	Livsmedelsnamn	Tiamin mg	Riboflavin mg	Niacin mg	Niacin- ekvivalenter	VitB6 mg	VitB12 µg	Folat µg
3756	Pasta kokt m salt	0,03	0,10	0,56	1,3	0,02	l.n.	4
3755	Pasta berikad kokt m salt typ snabbmakaroner	0,16	0,09	1,21	1,9	0,08	l.n.	3
3754	Pasta berikad kokt m salt typ Idealmakaroner	0,19	0,10	1,37	2,1	0,09	l.n.	3
3753	Pasta berikad kokt m salt typ Gammaldags idealmakaroner	0,20	0,10	1,38	2,0	0,09	l.n.	4
3826	Pasta berikad kokt m salt	0,19	0,10	1,38	2,1	0,09	l.n.	3
3758	Pasta 55% fullkorn kokt m salt	0,10	0,03	1,56	2,5	0,07	l.n.	9
3757	Pasta 100% fullkorn kokt m salt	0,07	u.d.	1,61	2,6	0,06	l.n.	8
3828	Pasta >50% fullkorn kokt m salt	0,08	0,01	1,59	2,6	0,06	l.n.	8
3752	Couscous fullkorn kokt m salt	0,18	0,03	2,25	3,0	0,09	l.n.	12
3564	Bulgur fullkorn kokt u salt	0,10	u.d.	2,00	2,7	0,09	l.n.	11
3518	Quinoa röd kokt m salt	0,10	0,07	0,36	1,1	0,13	l.n.	87
3791	Vitt bröd ca 5% fibrer typ Jättefranska	0,40	0,05	1,11	2,3	0,32	l.n.	20
3795	Vitt bröd ca 5% fibrer typ Pågenlimpan Skogaholmslimpa	0,28	0,07	1,02	2,2	0,18	l.n.	34
3792	Vitt bröd ca 6% fibrer typ Äntligen mjukbröd	0,29	0,04	2,79	3,9	0,19	l.n.	16
3790	Rågsiktsbröd ca 7% fibrer	0,27	0,06	1,00	2,1	0,09	l.n.	34
3794	Rågbröd ca 6% fibrer typ Lingongrova Skördeglädje Gott gräddat	0,19	0,06	1,65	2,9	0,15	l.n.	26
3797	Rågbröd ca 7% fibrer typ Kornelle Fullkorn plus	0,22	0,09	2,16	3,7	0,18	l.n.	40
3796	Grahamsbröd ca 13% fibrer typ Polarkraft extrem	0,22	0,09	2,17	3,5	0,11	l.n.	36
3798	Korvbröd grovt	0,16	0,07	3,55	5,1	0,12	l.n.	31
3825	Hamburgerbröd grovt	0,16	0,07	3,55	5,1	0,12	l.n.	31
3793	Hårt bröd råg ca 14% fibrer typ Rågi Wasa	0,25	0,15	1,24	2,7	0,13	l.n.	79

Bilaga 3.

Nr	Livsmedelsnamn	Tiamin mg	Riboflavin mg	Niacin mg	Niacin- ekvivalenter	VitB6 mg	VitB12 µg	Folat µg
3760	Vita bönor torkade kokta m salt	0,13	0,04	0,38	1,8	0,11	l.n.	160
3762	Kikärter torkade kokta m salt	0,11	0,03	0,23	1,6	0,15	l.n.	94
3821	Gröna linser torkade kokta m salt	0,10	0,07	0,81	2,4	0,20	l.n.	40
3822	Röda linser torkade kokta m salt	0,24	0,06	0,87	2,6	0,16	l.n.	73
3761	Stora vita bönor konserv	0,04	0,04	0,42	1,6	0,11	l.n.	22
3815	Kikärter konserv	0,05	0,03	0,20	1,5	0,11	l.n.	73
3824	Gröna linser konserv	0,04	0,03	0,37	1,4	0,08	l.n.	16
3823	Röda linser konserv	0,04	0,03	0,35	1,5	0,09	l.n.	21
3817	Svarta bönor konserv	0,08	0,04	0,35	1,7	0,05	l.n.	19
3816	Kidneybönor röda bönor konserv	0,08	0,04	0,39	1,8	0,07	l.n.	29
3820	Bruna bönor rullpack	0,06	0,04	0,50	1,2	0,05	l.n.	37
3501	Ägg LSL konventionellt	0,08	0,42	l.n.	3,0	0,10	1,32	82
3508	Ägg Bovans konventionellt	0,08	0,50	l.n.	3,1	0,09	1,66	91
3509	Ägg Hy-Line konventionellt	0,08	0,49	l.n.	3,1	0,09	1,70	88
3515	Ägg konventionellt	0,08	0,45	l.n.	3,1	0,10	1,47	86
3510	Ägg LSL ekologiskt vinter	0,08	0,44	l.n.	3,1	0,11	2,21	82
3511	Ägg Bovans ekologiskt vinter	0,07	0,49	l.n.	3,1	0,10	1,98	85
3512	Ägg Hy-Line ekologiskt vinter	0,06	0,53	l.n.	3,1	0,09	2,22	76
3516	Ägg ekologiskt vinter	0,07	0,47	l.n.	3,1	0,10	2,14	82
3804	Ägg LSL ekologiskt sommar	0,07	0,41	l.n.	3,0	0,11	2,47	91
3805	Ägg Bovans ekologiskt sommar	0,07	0,44	l.n.	3,1	0,10	2,08	89
3806	Ägg Hy-Line ekologiskt sommar	0,05	0,49	l.n.	3,1	0,09	1,90	76
3837	Ägg ekologiskt sommar	0,07	0,43	l.n.	3,0	0,10	2,23	87
3840	Ägg ekologiskt	0,07	0,46	l.n.	3,1	0,10	2,17	84
3513	Äggula konventionell	0,23	0,57	l.n.	3,9	0,23	3,88	241
3514	Äggula ekologisk vinter	0,21	0,56	l.n.	4,1	0,23	5,87	245
3807	Äggula ekologisk sommar	0,20	0,55	l.n.	4,0	0,27	6,65	252
3841	Äggula ekologisk	0,21	0,56	l.n.	4,0	0,25	6,13	247

l.n. logisk nolla (analyserades ej)

Bilaga 3.

Tabell 6. Mineraler

Nr	Livsmedelsnamn	Fosfor mg	Jod µg	Järn mg	Kalcium mg	Kalium mg	Magnesium mg	Natrium mg	Selen µg	Zink mg
3756	Pasta kokt m salt	55	22	0,5	10	26	17	164	u.d.	0,38
3755	Pasta berikad kokt m salt typ snabbmakaroner	41	20	0,5	9	20	13	149	u.d.	0,33
3754	Pasta berikad kokt m salt typ Idealmakaroner	44	23	0,5	10	29	16	152	u.d.	0,34
3753	Pasta berikad kokt m salt typ Gammaldags idealmakaroner	48	26	0,5	10	27	14	166	u.d.	0,32
3826	Pasta berikad kokt m salt	46	25	0,5	10	28	15	159	u.d.	0,33
3758	Pasta 55% fullkorn kokt m salt	107	24	1,3	17	64	41	150	1,9	0,94
3757	Pasta 100% fullkorn kokt m salt	118	23	1,6	16	60	41	156	3,7	0,90
3828	Pasta >50% fullkorn kokt m salt	113	24	1,5	17	62	41	153	2,8	0,92
3752	Couscous fullkorn kokt m salt	147	35	1,4	17	178	47	229	2,4	1,49
3564	Bulgur fullkorn kokt u salt	107	2	0,9	16	127	36	9	u.d.	0,78
3518	Quinoa röd kokt m salt	172	39	1,6	14	209	83	277	2,7	1,09
3791	Vitt bröd ca 5% fibrer typ Jättefranska	76	u.d.	0,8	16	114	20	386	5,1	0,66
3795	Vitt bröd ca 5% fibrer typ Pågenlimpan Skogaholmslimpa	95	1	1,0	22	184	29	325	3,2	0,84
3792	Vitt bröd ca 6% fibrer typ Äntligen	110	u.d.	0,8	36	127	24	381	u.d.	0,61
3790	Rågsiktsbröd ca 7% fibrer	117	1	1,3	18	239	37	315	u.d.	1,22
3794	Rågbröd ca 6% fibrer typ Lingongrova Skördeglädje Gott gräddat	118	1	1,1	39	209	35	276	u.d.	0,99
3797	Rågbröd ca 7% fibrer typ Kornelle Fullkorn plus	165	1	1,8	58	261	53	351	2,6	1,37
3796	Grahamsbröd ca 13% fibrer typ Polarkraft	148	1	1,8	38	241	53	427	u.d.	1,31
3798	Korvbröd grovt	184	u.d.	1,3	37	220	60	354	5,4	1,01
3825	Hamburgerbröd grovt	184	u.d.	1,3	37	220	60	354	5,4	1,01
3793	Hårt bröd råg ca 14% fibrer typ Rågi Wasa	263	1	2,1	33	468	81	451	u.d.	2,51

Bilaga 3.

Nr	Livsmedelsnamn	Fosfor mg	Jod µg	Järn mg	Kalcium mg	Kalium mg	Magnesium mg	Natrium mg	Selen µg	Zink mg
3760	Vita bönor torkade kokta m salt	155	23	2,1	78	328	49	212	2,0	1,00
3762	Kikärter torkade kokta m salt	124	28	1,7	47	149	39	243	4,5	1,28
3821	Gröna linser torkade kokta m salt	156	34	3,2	26	360	48	243	36,8	1,39
3822	Röda linser torkade kokta m salt	147	33	2,7	10	349	32	219	7,0	1,75
3761	Stora vita bönor konserv	81	4	1,3	44	320	34	240	u.d.	0,52
3815	Kikärter konserv	103	1	1,6	68	163	34	213	19,8	1,06
3824	Gröna linser konserv	76	3	1,4	43	127	21	306	17,5	0,41
3823	Röda linser konserv	71	2	1,6	25	119	18	230	20,5	0,40
3817	Svarta bönor konserv	91	1	2,1	75	218	31	226	u.d.	0,72
3816	Kidneybönor röda bönor konserv	104	1	1,9	79	244	30	256	u.d.	0,88
3820	Bruna bönor rullpack	87	1	1,6	21	200	31	906	u.d.	0,58
3501	Ägg LSL konventionellt	185	29	1,6	53	133	12	143	22,7	1,32
3508	Ägg Bovans konventionellt	183	27	1,8	51	127	12	142	22,0	1,30
3509	Ägg Hy-Line konventionellt	185	32	1,7	52	138	12	138	24,6	1,29
3515	Ägg konventionellt	184	29	1,7	52	132	12	142	22,7	1,31
3510	Ägg LSL ekologiskt vinter	190	45	2,3	55	134	11	134	27,5	1,37
3511	Ägg Bovans ekologiskt vinter	190	50	2,0	56	137	12	145	27,2	1,30
3512	Ägg Hy-Line ekologiskt vinter	176	49	1,8	48	134	12	140	24,6	1,29
3516	Ägg ekologiskt vinter	187	47	2,1	54	135	11	139	26,8	1,33
3804	Ägg LSL ekologiskt sommar	201	40	1,8	57	144	11	141	29,5	1,33
3805	Ägg Bovans ekologiskt sommar	195	45	1,8	54	139	11	146	26,3	1,29
3806	Ägg Hy-Line ekologiskt sommar	180	53	1,5	50	140	12	145	27,6	1,24
3837	Ägg ekologiskt sommar	195	44	1,7	55	142	11	143	28,1	1,30
3840	Ägg ekologiskt	190	46	2,0	54	137	11	140	27,2	1,32
3513	Äggula konventionell	522	76	3,1	141	108	14	65	58,6	3,37
3514	Äggula ekologisk vinter	518	120	3,7	142	107	13	57	59,5	3,41
3807	Äggula ekologisk sommar	501	120	2,6	148	114	11	57	56,8	2,87
3841	Äggula ekologisk	513	120	3,3	144	109	12	57	58,6	3,23

u.d. under detektionsgränsen

1. Nedkylning av slaktkroppar (nöt) på gårdsnära slakterier – Kartläggning och utvärdering av ny metodik av R Lindqvist och J-E Eriksson.
2. Kompetensprovning av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, januari 2009 av C Normark och M Olsson.
3. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 43 by L Merino.
4. Riskprofil – Mögel och mykotoxiner i livsmedel av E Fredlund, L Abramsson Zetterberg, A-M Thim och M Olsen.
5. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-18 by C Åstrand and L Jorhem.
6. Kontrollprogrammet för tvåskaliga blötdjur – Årsrapport 2008 – av M Persson och B Karlson.
7. Rapportering av livsmedelskontrollen 2008 av D Rosling.
8. Rapportering av dricksvattenkontrollen 2008 av D Rosling.
9. Kompetensprovning av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, april 2009 av C Normark, M Olsson and I Tillander.
10. Kompetensprovning av laboratorier. Mikrobiologi –Dricksvatten, 2009:1, mars av T Slapokas, A Jenzten och M Olsson.
11. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel. Resultat 2008 av I Nordlander, B Aspenström-Fagerlund, A Glynn, A Johansson, K Granelli, E Fredberg, I Nilsson, Livsmedelsverket och K Girma, Jordbruksverket.
12. Fett och fettsyror i den svenska kosten i – Analyser av Matkorgar inköpta 2005 av W Becker, A Eriksson, M Haglund och S Wretling.
13. Färdiga såser, glutenfria produkter och Aloe Vera – analys av näringsämnen av I Mattisson, C Gard, A Staffas och C Åstrand.
14. Kemisk riskprofil för dricksvatten av K Svensson, U Beckman-Sundh, P O Darnerud, C Forslund, H Johnsson, T Lindberg och S Sand.
15. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 44 by L Merino.
16. Matförgiftningar i Sverige – analys av rapporterade matförgiftningar 2003-2007 av M Lindblad, A Westöö, R Lindqvist, Livsmedelsverket, M Hjertqvist och Y Andersson, Smittskyddsinstitutet.
17. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Food, Round V-7 by H S Strandler and A Staffas.
18. Riksprojekt 2008. Transfettsyror i kakor/kex och chips – märkning och hlster av L Wallin, S Wretling och I Mattisson.
19. Utbudet av nyckelhålmärkta färdigförpackade produkter i september 2009 av E Lövestam och A Laser Reuterswärd.
20. Hur annonseras nyckelhålmärkningen i direktreklam till hushåll av E Lövestam och A Laser Reuterswärd.
21. Rapport från GMO-projektet 2009. Undersökning av GMO-livsmedel – förekomst, spårbarhet och märkning av Z Kurowska.
22. Indikatorer för bra matvanor – resultat från intervjuundersökningar 2008 av W Becker.
23. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-19 by C Åstrand and Lars Jorhem.
24. Kompetensprovning av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, oktober 2009 av C Normark och K Mykkänen.
25. Kompetensprovning av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten, 2009:2, september av T Slapokas, C Lantz och M Olsson.

1. Proficiency Testing – Food Chemistry, Lead and cadmium extracted from ceramics by C Åstrand and Lars Jorhem.
2. Fullkorn, bönor och ägg – analys av näringsämnen av C Gard, I Mattisson, A Staffas och C Åstrand.



